Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 3284 (2005) (Arabic): PROCESSED CEREAL- BASED FOODS FOR INFANTS AND CHILDREN

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٣٢٨٤/ ٢٠٠٥

كودكس ٧٤/١٩٨١ – تعديل ١٩٩١

أغذية الأطفال المصنعة أساسا من الحبوب

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٣٢٨٤ / ٢٠٠٥

كودكس ٧٤ / ١٩٨١ – متماثلة فنيا

مقدمة :

م.ق.م ٣٢٨٤/ ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " اغذية الاطفال المصنعة اساسا من الحبوب " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٨ متماثلة فنيا مع المواصفة الـــدولية كودكـــس ٧٤ /١٩٨١ (amended 85,89,91)

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/١٠ الخاصة بالاغذية الخاصة

أغذية الأطفال المصنعة أساسا من الحبوب

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة بـ " أغذية الرضع والأطفال " والتى تصنع أساساً من الحبوب و/ أو البقول والدرنات كوجبات مكملة للغذاء ابتداً من سن ٦ شهور فأكثر وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

٢/ ١ أغذية الحبوب الجافة :
أغذية محضرة أساساً من مطحون الحبوب و / أو البقول والدرنات النشوية ذات محتوى منخفض من الرطوبة بحيث يسهل تحضيرها بإضافة الماء أو اللبن أو أى سائل مناسب أو تلك التى تستعمل بعد طهيها فى ماء مغلى أوسوائل أخرى .

٢/ ٢ أغذية حبوب مضاف إليها مصادر غنية بالبروتين :
أغذية محضرة أساساً من مطحون الحبوب و / أو البقول و الدرنات النشوية ذات محتوى منخفض من الرطوبة والمدعمة بمصادر غنية بالبروتين تحضر بإضافة الماء أو أى سائل آخر مناسب خالى من البروتين .

٢/ ٣ اغذية مصنعة من نوع واحد اواكثر من دقيق الحبوب المطهى
اغذية يتم طهى دقيق الحبوب المستخدم فيها بطرق يمكن تقسيمها كالتالى :

٢/ ٣/ ١ دقيق مطهى جزئيا : وتحتاج الاغذية المصنعة منه الى طهى اخر لمدة قصيرة قبل الاستخدام

٢/ ٣/ ٢ دقيق كامل الطهى للاستخدام المباشر و الذى لايحتاج الى طهى اخر قبل الاستخدام ٠

٢/ ٣/ ٣ دقيق الدكسترينات : دقيق حبوب تم فية تحويل النشا جزئيا الى دكسترين بالمعامله الحرارية

٢/ ٤ دقيق حبوب معامل انزيميا : دقيق حبوب تم فية تحويل النشا الى دكسترين ومالتى دكسترين ومالتوز و جلوكوز

٢/ ٥ الباستا (العجائن)
أغذية محضره من دقيق الحبوب وتستخدم بعد طهيها فى ماء مغلى أو أى سائل مناسب .

٢/ ٦ البسكويت والبقسماط
أغذية محضرة من دقيق الحبوب بعملية الخبز بحيث يمكن استعمالها مباشرة أو بعد تفتيتها بإضافة الماء أو اللبن أو أى سائل مناسب إليها.

٢/ ٧ بسكويت اللبن :
يتكون أساساً من دقيق الحبوب و يحتوى على المواد الصلبة اللبنية .

٢/ ٨ تعاريف أخرى:

٢/ ٨/ ١ الرضيع هو الإنسان الذى لا يزيد عمره على ١٢ شهراً .

٢/ ٨/ ٢ الطفل الصغير : هو الذى يتراوح عمره بين ١٢ شهراً حتى ٣ سنوات .

٢/ ٨/ ٣ كيلو جول يكافئ ٢٣٩ و . كيلو كالورى.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ المكونات الأساسية :

٣/ ١/ ١ الأغذية الجافة . البسكويت . الباستا .
محضرة أساساً من واحد أو أكثر من منتجات الحبوب المطحونة مثل : القمح، الأرز ، الشعير ، الشوفان ، الشيلم ، الذرة ، ذرة عويجة، ذرة صيفى و / أو البقول وأيضاً السمسم وفول الصويا.

٣/ ١/ ٢ البسكويت باللبن:
يحضر من واحد أو أكثر من الحبوب المطحونة مع إضافة ما لا يقل عن ١٠٪ بالوزن من بروتينات اللبن.

٣/ ٢ مكونات اخرى مصرح باستخدامها :
- مركزات البروتين والمكونات الأخرى عالية البروتين والمناسبة لتغذية الرضع والأطفال .
- الأحماض الأمينية الأساسية لتحسين جودة البروتين ويجب استعمال الصورة الطبيعية "ل" يسارى فقط من الأحماض الأمينية .
- ملح الطعام .
- اللبن ومنتجاته .
- البيض.
- اللحم.
- الزيوت والدهون .
- الفواكه والخضروات .
- المحليات الكربوهيدراتية المغذية.
- المولت.
- عسل النحل.

- الكاكاو (يستخدم فقط للأطفال بعد الشهر التاسع وبحد أقصى ٥ر١٪ فى المنتج المعد للآكل) .
الدرنات
- النشا وتضمن النشا المعامل بالأنزيمات أو المعامل بطرق طبيعية .
- الفيتامينات والمعادن والملح اليودىعلى ان تكون طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن وبالكميات الواردة بالبنود ٣/١٩ ، ٣/٢٠ .

٣/ ٣ تكون جميع المكونات الداخلة فى التصنيع بما فيها المكونات الاختيارية نظيفة ، امنه و مناسبة و ذات جودة عالية .

٣/ ٤ أن تجرى العمليات التصنيعية والتجفيف بطريقة تقلل لأقصى درجة الفقد فى القيمة الحيوية للمنتج خاصة جودة البروتين.

٣/ ٥ أن يتم التحكم فى محتوى الرطوبة للمنتجات باتباع طرق الصناعة الجيدة بحيث تصل لأقل مستوى من الرطوبة يؤدى إلى تقليل الفقد فى القيمة الغذائية للمنتج وتعوق النمو الميكروبى به .

٣/ ٦ يعطى المنتج بعد تحضيره بالماء أو الحليب أو أى سائل أخر مناسب حسب تعليمات التحضير المبينة على بطاقة البيان - خليطاً متجانساً يحتوى نفس المكونات والاملاح المعدنية و الفيتامينات وخالياً من التكتل أو الأجزاء القابلة للمضغ وأن يكون مناسب لتغذية الرضيع أو الطفل بالملعقة.

٣/ ٧ يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة .

٣/ ٨ يكون خالياً من التزنخ .

٣/ ٩ يكون خالياً من المواد الحافظة والمواد الملونة المضافة.

٣/ ١٠ يحظر معاملة المنتج أو أحد مكوناته بأى معاملة إشعاعية.

٣/ ١١ يكون المنتج خالى من المركبات البيطرية وأهمها المضادات الحيوية، الهرمونات، المهدئات .

٣/ ١٢ لايكون للمنتج أو المكونات الداخلة فى تركيبه أى آثار جانبية على الطفل .

٣/ ١٣ يحظر تحضير هذه الأغذية إلا فى مصانع مرخصة بذلك وتحت الإشراف الصحى .

٣/ ١٤ لايسمح بإنتاج هذه الاغذية الابعد موافقة الجهات الصحية المعنية

٣/ ١٥ يجب الاتقل نسبة النشا الاجمالى فى المنتج النهائى عن ٢٥٪ محسوبة على اساس الوزن الجاف ٠

٣/ ١٦ لاتقل نسبة البروتين عن ١٥٪ على اساس الوزن الجاف بجودة لاتقل عن ٧٠٪ من جودة الكازين – او لاتقل نسبة البروتين عن ١٢٪ على اساس الوزن الجاف بجودة بروتين لاتقل عن ٨٠ ٪ من جودة الكازين وذلك فى المنتجات التى تحضر بإضافة الماء او اى سائل غير بروتينى ٠

٣/ ١٧ فى حالة المنتجات التى تحضر باضافة اللبن بديلا عن الماء يراعى ان تؤخذ نسبة بروتين اللبن المضاف و التى تتراوح ما بين ٣- ٥و٣٪ فى حساب نسبة البروتين الكلية للمنتج بحيث لاتقل عن النسبة المحددة بالبند ١٦/٣ وكذلك تراعى نسب الفيتامينات والأملاح المعدنية الموجودة باللبن ٠

٣/ ١٨ لا يزيد المحتوى الاجمالى للصوديوم سواء الناتج عن إضافة ملح الطعام أو الناتج عن إضافة الفيتامينات و/ او الأملاح المعدنية فى المنتجات المذكورة فى البنود من ٢/١ حتى البند ٢/٥ على ١٠٠ملجم /١٠٠ جم ،فى المنتجات المذكورة فى البندين ٢/٦ ، ٢/٧ على ٣٠٠ ملجم / ١٠٠ جم وذلك فى المنتج المعد للاستهلاك ٠

٣/ ١٩ يجب ان يحتوى المنتج الجاف على الفيتامينات الاتية بالنسب الموضحة قرين كل منهما كحد ادنى ٠

٣/ ٢٠ فيتامين أ ٧٠٠ وحدة دولية/ ١٠٠ جم من المنتج ٠

٣/ ٢٠/ ١ فيتامين د ٤٠ وحدة دولية / ١٠٠ سعر حرارى او١٦٠ وحدة دولية/ ١٠٠ جم من المنتج ٠

٣/ ٢٠/ ٢ فيتامين ب١ (الثيامين) ١٠٠ ميكروجرام / ١٠٠ سعر حرارى او ٤٠٠ ميكروجرام / ١٠٠ جم (للمنتجات التى تحتوى اللبن وتحضر بإضافة الماء فقط)

٣/ ٢٠/ ٣ فيتامين ب٢ (الريبوفلافين) ٦٠ ميكروجرام / ١٠٠ سعر حرارى او ٢٤٠ ميكروجرام / ١٠٠ جم (للمنتجات التى تحتوى اللبن وتحضر بإضافة الماء فقط)

٣/ ٢٠/ ٤ فيتامين ب٦ (بيريدوكسين) ٤٥ ميكروجرام / ١٠٠ سعر حرارى او ١٨٠ ميكروجرام / ١٠٠ جم(للمنتجات التى تحتوى اللبن وتحضر بإضافة الماء فقط) ٠

٣/ ٢٠/ ٥ النياسين ٢٥٠ ميكروجرام / ١٠٠ سعر حرارى او ١٠٠٠ ميكروجرام / ١٠٠٠ جم من المنتج ٠

٣/ ٢٠/ ٦ فيتامين ب١٢ , ١٥ ميكروجرام / ١٠٠ سعر حرارى أو٦ , ميكروجرام/ ١٠٠ جم للمنتجات التى تحتوى اللبن وتحضر بإضافة الماء فقط ٠

٣/ ٢٠/ ٧ فيتامين ج ٨ ملجم / ١٠٠ سعر حرارى او ٣٢ ملجم / ١٠٠ جم من المنتج ٠

٣/ ٢١ يجب ان يحتوى المنتج على الاملاح المعدنية الاتية بالنسب الموضحة قرين كل منها كحد ادنى :-

٣/ ٢١/ ١ الكالسيوم ٨٠ملجم / ١٠٠ سعر حرارى او ٣٢٠ ملجم / ١٠٠ جم فى المنتجات المذكورة بالبنود ٢/١ حتى ٢/٥ وفى حالة منتجات البسكويت والبقسماط يكون الحد الادنى للكالسيوم ٥٠ ملجم /١٠٠سعر حرارى او ١٢ ملجم /١٠٠جم من المنتج ٠

٣/ ٢١/ ٢ الاتقل نسبة الكالسيوم الى الفوسفورعن ١,٢ ولاتزيد على ٢ ٠

٣/ ٢١/ ٣ الحديد ٥ر١ ملجم / ١٠٠ سعر حرارى أو ٦ ملجم / ١٠٠ جم من المنتج.

٣/ ٢٢ لا يزيد الزرنيخ على ١ ملجم / كجم.

٣/ ٢٣ لايزيد الرصاص على ١ ملجم / كجم.

٣/ ٢٤ لا يزيد النحاس على ٥ ملجم / كجم.

٣/ ٢٥ المواصفات الميكروبيولوجية.

٣/ ٢٥/ ١ لا يزيد العد للبكتريا الهوائية على ١٠ ٤ خلية / جم فى الأغذية التى تجهز للاستعمال بالغليان مدة لا تقل عن ثلاث دقائق.

٣/ ٢٥/ ٢ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠ ٣ خلية / جم فى حالة الأغذية التى تجهز بالاستعمال بدون غليان .

٣/ ٢٥/ ٣ أن يكون خالياً من البكتريا اللاهوائية.

٣/ ٢٥/ ٤ لا يزيد العد الكلى للفطر والخميرة على ١٠ خلية / جم.

٣/ ٢٥/ ٥ يكون خالياً من بكتريا باسيلس سيرس وسمومها.

٣/ ٢٥/ ٦ يكون المنتج خالى تماماً من بكتريا مجموعة القولون فى حالة الأغذية التى تستعمل بدون غليان.

٣/ ٢٥/ ٧ لا يزيد عد بكتريا مجموعة القولون على ١٠ خلية / جم فى حالة الأغذية التى تجهز للاستعمال بالغليان مدة لا تقل عن ثلاث دقائق.

٣/ ٢٥/ ٨ يكون المنتج خالى من البكتريا الممرضة وسمومها.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ لا يزيد محتوى المواد المضافة على ما يلى فى ١٠٠ جم من المنتج محسوبة على الوزن الجاف.

٤/ ١/ ١ المواد المضادة للأكسدة :

٤/ ١/ ١/ ١ توكوفيرولات	٣٠٠ ملجم / كجم دهن.
٤/ ١/ ١/ ٢ بالميتات الاسكوربيل	٢٠٠ مجلم / كجم دهن
٤/ ١/ ١/ ٣ حمض الاسكوربيك وأملاحه	٥٠ ملجم / كجم محسوبة كحمض اسكوربيك.

٤/ ٢ مواد الاستحلاب :

٤/ ٢/ ١ ليثيسين ٥ر١ جم

٤/ ٢/ ٢ أحادى وثنائى الجلسريد ٥ر١جم

٤/ ٣ المواد المنظمة للأيون الهيدروجينى.

٤/ ٣/ ١ كربونات الصوديوم الهيدروجينية .

٤/ ٣/ ٢ كربونات البوتاسيوم الهيدروجينية . طبقاً لطرق الصناعة الجيدة.

٤/ ٣/ ٣ كربونات الكالسيوم.

٤/ ٣/ ٤ حمض اللاكتيك ٥ر١ جم

٤/ ٣/ ٥ حمض الستريك ٥ر١جم

٤/ ٤ المواد المكسبة للنكهة

٤/ ٤/ ١ مستخلص الفانيليا طقباً لطرق الصناعة الجيدة.

٤/ ٤/ ٢ إيثايل الفانيلين

٤/ ٤/ ٣ الفانيلين ٧ ملجم محسوبة على الكمية اللازمة لتحضير الوجبة.

٤/ ٥ الأنزيمات

كربوهيدرات المولت طبقاً لطرق الصناعة الجيدة.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث اى تغير فى خواصه او فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على الاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية و القرارات الصادرة فى هذا الشأن .

٥/ ٢ مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعباه " ، والمواصفة القياسية رقم ٣١٢٠ " ارشادات تدوين البيانات التغذوية على البطاقة والقرارات الصادرة فى شأن البيانات الواجب وضعها على عبوات المنتجات الغذائية ، يجب أن يوضح على العبوات البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ إسم الصنف

٥/ ٢/ ٢ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى للعبوة.

٥/ ٢/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة.

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الإنتاج وإنتهاء الصلاحية (مع مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية المصرية ٢٦١٣ الخاصة بفترات صلاحية المنتجات الغذائية) .

٥/ ٢/ ٦ إرشادات التجهيز (طريقة الأعداد) .

٥/ ٢/ ٧ رقم وتاريخ التسجيل بالجهات الصحية ٠

٥/ ٢/ ٨ عبارة غذاء تكميلى لا يحل محل لبن الأم .

٥/ ٢/ ٩ تدوين سن بداية تناول المنتج.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى - أو بلد المنشأ للمنتج المستورد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تقدير الكفاءة النسبية للبروتين :

٦/ ١/ ١ حيوانات التجربة:
تستخدم فئران البينو يتراوح عمرها من ٢٠ - ٣٢ يوم .

٦/ ١/ ٢ الغذاء الأساسى ويتكون من

نشا أذرة	٨٠ ٪
زيت أذرة أو زيت بذرة قطن	١٠ ٪
سيليلوز	٥ ٪
خليط أملاح	٤ ٪
خليط فيتامينات	١ ٪

ويدخل البروتين المطلوب اختبار كفاءته النسبية فى هذا الغذاء بحيث تكون نسبته ١٠٪ ±٣ر٠ وذلك على حساب نشا الأذرة.

٦/ ١/ ٣ الطريقة
تقسم حيوانات التجارب إلى مجاميع كل منها ٦ فئران وتوضع كل منها فى قفص مستقل ويراعى أن تكون مجاميع الفئران متماثلة تقريباً فى الوزن والجنس (عدد الإناث يماثل عدد الذكور فى كل مجموعة).
بالإضافة إلى هذه المجاميع الستة المكونة للاختبار يراعى وجود مجموعة قياسية للاختبار تتغذى على الغذاء الأساسى مع الكازين بنسبة بروتين ١٠٪ ، ٢٠٪ .

تزويد الأقفاص المستعملة المحتوية على هذه المجاميع بكميات من المياه .
توزع يومياً الوجبات الغذائية التى توضع لمجاميع الفئران ويراعى أن تكون فى حدود الاستهلاك الفعلى للفئران وذلك لتفادى الفاقد.
يحسب وزن الغذاء المتبقى فى الأقفاص ولم تتناوله الفئران بعد تجفيفه ويطرح من وزن الغذاء الذى يعطى للفئران يومياً .
توزن الفئران كل أسبوع وتستمر التجربة لمدة أربعة أسابيع .

٦/ ١/ ٤ الحساب :

تحسب الكفاءة النسبية للبروتين من المعادلة الآتية :

$$\text{الكفاءة النسبية للبروتين} = \frac{\text{الزيادة فى الوزن فى٢٨ يوما بالجرام}}{\text{كمية البروتين المستهلك فى الغذاء بالجرام}}$$

٦/ ٢ كفاءة استخدام البروتين :

٦/ ٢/ ١ حيوانات التجربية

تستخدم فئران البينو وتقسيم إلى مجموعتين حسب الشروط التالية :
الحيوانات ذات جنس واحد.
ذات سلالة واحدة.
ذات وزن متقارب .
ذات عمر واحد.

٦/ ٢/ ٢ الطريقة :

- تغذى المجموعة الأولى على غذاء خالى من البروتين .
- تغذى المجموعة الثانية على الغذاء المراد تقييم البروتين له .
- تستمر التغذية لمدة ٧ -١٥ يوماً .
- تجرى عملية خنق للحيوانات داخل مجفف كلوفورم ثم يجفف داخل فرن على درجة حرارة ٧٠ س .
- تطحن الحيوانات بعد نزع الدهن.
- تحسب نسبة النتروجين بواسطة طريقة كلداهل
- تحسب نسبة النيتروجين فى الغذاء.

٦/ ٢/ ٣ الحساب :

تحسب كفاءة استخدام البروتين وذلك باستخدام المعادلة الآتية :

$$\text{كفاءة البروتين} = \frac{\text{أ- ب}}{\text{ن}}$$

حيث أن
أ = نتروجين الجسم الخاص بالمجموعة التى أعطيت البروتين تحت الاختبار .
ب- نيتروجين الجسم الخاص بالمجموعة التى أعطيت الغذاء الخالى من البروتين .
ن = كمية النيتروجين المستهلك.

٦/ ٣ تجرى باقى الاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

المطهى .... cooked
كربوهيدرات المولت .... malt carbohydrate

٨- المراجع

- Codex Standard 74/81 (amcnded 85, 89 , 91)
Processed cereal - Based Foods for Infants and Childrcn.

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١٠) والخاصة بالأغذية الخاصة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

مراقبة الاغذية - وزارة الصحة والسكان

معهد التغذية .
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات .
شركة نستلة مصر.
شركة بسكو مصر.
شركة ريرى لغذاء الاطفال .
الهيئة العامة للتصنيع
مصلحة الكيمياء.
كلية الزراعة - جامعة المنوفية.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 3284/ 2005
Codex : 74/1981-(amended 1991)

PROCESSED CEREAL- BASED FOODS FOR INFANTS AND CHILDREN

ICS :67.230

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality